



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

М'ЯСО ПТИЦІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 3143:2013

Видання офіційне

БЗ № 6–2013/167

Київ
МІНЕКОНОМРОЗВИТКУ УКРАЇНИ
2013

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Інститут птахівництва Української академії аграрних наук

РОЗРОБНИКИ: **Н. Братишко; Д. Гриценко** (науковий керівник); **В. Дяченко; Г. Єрмішко; В. Ковач**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Міністерства економічного розвитку України від 11 червня 2013 р. № 622 з 2014-07-01

3 НА ЗАМІНУ ДСТУ 3143-95

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати та розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Міністерства економічного розвитку України**

Міністерство економічного розвитку України, 2013

ЗМІСТ

	с.
Вступ	IV
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	3
4 Класифікування	3
5 Загальні технічні вимоги	4
6 Вимоги щодо безпеки	8
7 Вимоги щодо охорони довкілля	8
8 Маркування	8
9 Пакування	9
10 Правила транспортування та зберігання	11
11 Методи контролювання	12
12 Правила приймання	13
13 Гарантії виробника	14
Додаток А Асортимент м'яса птиці	14
Додаток Б Коди ДКПП згідно з ДК 016	16
Додаток В Інформаційні дані	16
Додаток Г Метод визначання масової частки вологи, яка виділяється під час розморожування замороженого м'яса птиці (курей, курчат-бройлерів та індиків)	17
Додаток Д Бібліографія	19

ВСТУП

У зв'язку зі вступом України до Світової організації торгівлі й майбутньою інтеграцією до Європейського Союзу виникає необхідність приведення українських нормативних документів, зокрема національних стандартів України, у відповідність до вимог європейського законодавства для уникнення розбіжностей під час оцінювання м'яса птиці в разі експорту його до країн ЄЕС.

Розроблений фахівцями Інституту птахівництва стандарт на м'ясо птиці, зокрема на тушки різних видів сільськогосподарської птиці, враховує вимоги таких документів:

— COMMISSION REGULATION (EC) No 543/2008 of 16 June 2008 laying down detailed rules for the application of Council Regulation (EC) No 1234/2007 as regards the marketing standards for poultrymeat (Регламент (ЄЕС) № 543/2008 від 16 червня 2008 р., який змінює детальні правила застосування Постанови Ради ЄЕС № 1234/2007, що стосується маркетингових стандартів для м'яса птиці);

- стандарту ЕЭК ООН Мясо кур. Тушки и их части (2007);
- стандарту ЕЭК ООН Мясо индейки. Тушки и их части (2007);
- стандарту ЕЭК ООН Мясо уток. Тушки и их части (2010);
- стандарту ЕЭК ООН Мясо гусей. Тушки и их части (2011).

Зміна № 1

ДСТУ 3143:2013

Сторінка 1

Сторінок 4

М'ЯСО ПТИЦІ

Загальні технічні умови

1 РОЗРОБЛЕНО: Державна дослідна станція птахівництва Національної академії аграрних наук України

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Міністерства економічного розвитку України від 28 травня 2015 р. № 45 з 2011–15–01

Розділ 2

Вилучити:

«ГОСТ 24104–88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загального призначення і зразкові. Загальні технічні умови);

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги);

позначку ДСанПіН 145–2011;

у назві ДСП 3.3.6.037–99 слово «Державні».

Долучити:

«ДСТУ 2295–93 (ГОСТ 16317–95) Прилади холодильні електричні побутові. Загальні технічні умови (IEC 60335-2-24:1984, NEQ; ISO 5155:1983, NEQ; ISO 7371:1985, NEQ);

ДСТУ EN 45501:2007 Прилади неавтоматичні зважувальні. Загальні технічні вимоги та методи випробування (EN 45501:1992, IDT)».

Пункт 5.2.10 викласти в новій редакції:

«**5.2.10** Масова частка вологи, яка виділяється під час розморожування заморожених тушок курчат-бройлерів, не повинна перевищувати (з урахуванням різних способів охолодження їх після забою):

1,5 % — у разі повітряного охолодження;

3,3 % — у разі повітряно-водяного охолодження;

5,1 % — у разі охолодження зануренням у ванни з водою.

Примітка. У разі експорту м'яса птиці показник масової частки вологи, яка виділяється під час розморожування заморожених тушок курчат-бройлерів, може бути обумовлено договором-контрактом з країною, в яку експортують продукцію».

Підрозділ 7.2

Позначку ДСанПіН 145 **замінити** на «Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць».

Пункт 8.2.1

У сьомій позиції переліку вилучити слова в дужках «(дату і час для охолодженого м'яса птиці)».

У дев'ятій позиції переліку вилучити слова в дужках «(температурний режим, відносна вологість)».

Таблиця 4, боковик

У першому рядку слова «М'ясо курей, індиків, цесарок» **замінити** на «М'ясо курей, курчат, курчат-бройлерів, індиків, індичат, цесарок, цесарят».

У другому рядку слова «М'ясо гусей, качок» **замінити** на «М'ясо гусей, гусенят, качок, каченят».

У пунктах 11.5.1 та 11.5.2 *замінити* ГОСТ 29329 на ДСТУ EN 45501.

Підрозділ 11.14 *викласти в новій редакції*:

«11.14 Масову частку вологи, яка виділяється під час розморожування заморожених тушок курчат-бройлерів, визначають згідно з додатком Г.

Примітка. У разі експорту м'яса птиці показник масової частки технологічно доданої вологи може бути визначено згідно з методиками країни, в яку експортують продукцію».

Додаток Г *викласти у новій редакції*:

«ДОДАТОК Г
(обов'язковий)

ВИЗНАЧАННЯ МАСОВОЇ ЧАСТКИ ВОЛОГИ, ЩО ВИДІЛЯЄТЬСЯ ПІД ЧАС РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ТУШОК КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ (ТЕСТ «КРАПЛІ»)

Г.1 Суть методу

Суть методу полягає у вимірюванні маси рідини (вологи і м'ясного соку), що виділяються під час відтавання замороженої проби згідно з контрольованими умовами протягом часу, який необхідний для плавлення всіх кристалів льоду всередині й на поверхні тушок курчат-бройлерів та досягнення температури в товщі м'язів не менше ніж 4 °С. Якщо ця кількість рідини, виражена у відсотковому співвідношенні до маси тушки (разом з потрухом та шиєю, якщо вони в пакеті вкладені всередину тушки), перевищує граничне значення, встановлене в 5.2.10, вважають, що під час технологічного процесу тушка увібрала надлишкову воду.

Г.2 Засоби та допоміжні пристрої

— ваги лабораторні загального призначення — згідно з ДСТУ EN 45501 з гранично допустимою похибкою не більше ніж ± 1 г;

— термометр рідинний скляний часткового занурення другого класу точності з ціною поділки 0,2 °С або іншої моделі, який забезпечує діапазон вимірювання температури ($4,0 \pm 0,6$) °С та має подібні метрологічні характеристики — згідно з ГОСТ 28498;

— камера морозильна, яка забезпечує температуру від мінус 25 °С до мінус 8 °С — згідно з чинним нормативним документом;

— холодильник електричний побутовий, що забезпечує підтримання температури не вище ніж 6 °С — згідно з ДСТУ 2295;

— лабораторний водяний термостат (термобаня), який здатен тримати температуру води на рівні (42 ± 2) °С — згідно з чинним нормативним документом;

— папір фільтрувальний — згідно з ГОСТ 12026 або паперові серветки (рушники) — згідно з чинним нормативним документом;

— пакети поліетиленові з безбарвної плівки марки Н завтовшки не менше ніж 0,100 мм — згідно з ГОСТ 10354.

Дозволено використовувати інші матеріали, засоби вимірювання та пристрої, які за своїми технічними й метрологічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту і мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

Г.3 Методика та правила проведення досліджування

Г.3.1 Відбирання зразків

Для досліджування відбирають зразки з партії тушок курчат-бройлерів відповідно до 12.3.1 та згідно з ГОСТ 28825. З відібраних паковальних одиниць методом випадкової вибірки відбирають не менше ніж двадцять тушок.

Відібрані зразки зберігають у лабораторії до проведення аналізувань у морозильній камері за температури від мінус 12 °С до мінус 8 °С у разі замороженого м'яса птиці і за температури не вище ніж мінус 18 °С — у разі глибокозамороженого м'яса.

Г.3.2 Досліджування

Г.3.2.1 Кожну відібрану одиницю спожиткового пакування з тушками курчат-бройлерів очищують із зовнішнього боку від часток льоду, протирають фільтрувальним папером або паперовою серветкою (рушником) і зважують з точністю до 1 г: одержана маса тушки в пакуванні — M_0 , г.

Г.3.2.2 Тушки звільняють від паковального матеріалу, який витирають і зважують з точністю до 1 г: одержана маса — M_1 , г.

Примітка. Якщо в черевну порожнину тушок вкладено пакет з комплектом потруху та шиї, його не виймають.

Г.3.2.3 Далі тушки розморожують у водяному термостаті, який має містити об'єм води у 8 разів більший від об'єму розморожуваних тушок. Температуру води треба підтримувати в усій ванні термостата на рівні (42 ± 2) °С протягом усього часу розморожування тушок.

Кожну тушку кладуть окремо у міцний водонепроникний пластиковий пакет з отвором зверху. Пакет має бути достатньо довгим для надійного фіксування його у водяному термостаті, але не настільки широким, щоб тушка могла рухатися у вертикальній площині. Частину пакета, де розташована тушка, повністю занурюють у ванну термостата. Пакет залишають відкритим для вільного виходу повітря і розташовують вертикально так, щоб до нього не потрапляла вода з термостата. Окремі пакети в термостаті не повинні торкатися один одного. Протягом усього часу розморожування пакет має постійно рухатися по термостату або треба забезпечити постійне перемішування води у ванні термостата.

Тушки тримають у термостаті доти, доки температура в товщі грудних м'язів двох випадково обраних тушок (та/або у центрі потруху для тушок з вкладеним потрухом) досягне 4 °С.

Г.3.2.4 Приблизну тривалість розморожування в термостаті тушок курчат-бройлерів, які зберігалися за температури мінус 18 °С, подано у таблиці.

Таблиця Г.1 — Тривалість розморожування тушок курчат-бройлерів у термостаті

Маса патраної тушки, г	Маса тушки з вкладеним потрухом і шиєю, г	Тривалість розморожування, хв	
		патраної тушки	тушки з вкладеним потрухом і шиєю
До 800	До 825	77	92
Понад 800 до 850 включно	Понад 825 до 874 включно	82	97
» 850 » 900 »	Від 875 до 924 »	85	100
» 900 » 950 »	» 925 » 974 »	88	103
» 950 » 1000 »	» 975 » 1024 »	92	107
» 1000 » 1050 »	» 1025 » 1074 »	95	110
» 1050 » 1100 »	» 1075 » 1149 »	98	113
» 1100 » 1200 »	» 1150 » 1249 »	105	120
» 1200 » 1300 »	» 1250 » 1349 »	111	126
» 1300 » 1400 »	» 1350 » 1449 »	118	133

Г.3.2.5 У випадках, якщо маса тушки перевищує 1400 г, тривалість розморожування збільшують на 7 хв для кожного подальшого перевищення маси на 100 г. Якщо після закінчення встановленого часу розморожування у товщі грудних м'язів двох випадково вибраних тушок не досягнуто температури 4 °С, розморожування усіх відібраних для дослідження тушок продовжують до досягнення зазначеної температури. Заборонено залишати тушки у водяному термостаті довше, ніж це необхідно для досягнення ними температури 4 °С.

Г.3.2.6 Після закінчення розморожування пакети з вмістом виймають з водяного термостата. Пакет знизу проколюють, для того щоб дати поталій воді стекти, і залишають на 1 год за температури від 18 °С до 25 °С для стікання вологи.

Г.3.2.7 Розморожену тушку виймають з пакета, видаляють з черевної порожнини пакетик з потрухом та шиєю (за наявності їх). Тушку витирають зсередини та ззовні фільтрувальним папером (паперовими серветками чи рушниками). Пакетик з потрухом та шиєю проколюють для стікання води, після чого потрух з шиєю та паковальний матеріал ретельно витирають.

Г.3.2.8 Визначають загальну масу розмороженої тушки, потруху з шиєю та пакування з точністю до 1 г: одержана маса — M_2 , г.

Г.3.2.9 Визначають масу пакування для потруху з шиєю з точністю до 1 г: одержана маса — M_3 , г.

Г.4 Опрацювання результатів

Г.4.1 Масову частку вологи X , у відсотках, що виділилася під час розморожування кожної тушки, обчислюють за формулою:

$$X = ((M_0 - M_1 - M_2)/(M_0 - M_1 - M_3)) \cdot 100 \quad (\text{Г.1})$$

де X — масова частка вологи, яка виділилася під час розморожування кожної тушки з потрухом, %;

M_0 — маса проби у пакуванні до розморожування, г;

M_1 — маса паковального матеріалу, г;

M_2 — загальна маса розмороженої тушки, потруху з шиєю та пакування г;

M_3 — маса пакування для потруху з шиєю, г;

100 — коефіцієнт перерахунку маси проби у відсотки.

Результати обчислень округлюють до першого десяткового знака.

За остаточний результат беруть середнє арифметичне значення результатів визначень масової частки вологи, що виділилася під час розморожування окремих тушок курчат-бройлерів, відібраних для досліджування».

(ІПС № 5–2015)

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

М'ЯСО ПТИЦІ

Загальні технічні умови

МЯСО ПТИЦЫ

Общие технические условия

POULTRY MEAT

General specification

Чинний від 2014-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на м'ясо птиці — тушки (курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індичок, індичат, цесарок, цесарят) та їх частини (далі — м'ясо птиці), яке не було оброблено таким способом, що сприяє його зберіганню, за винятком процесів охолодження або заморожування, зокрема й пакування (в полімерні матеріали, вакуумним способом, у модифікованому газовому середовищі тощо) і призначене для реалізації та виробництва продуктів харчування.

1.2 Вимоги щодо безпеки виробництва й охорони довкілля викладено в розділах 6 і 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 016:2010 Державний класифікатор продукції та послуг

Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів

ДСТУ 3136-95 Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови

ДСТУ 5037:2008 Промисловість птахопереробна. Терміни та визначення понять

ДСТУ ISO 6579:2006 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Методика виявлення *Salmonella spp.* (ISO 6579:2002, IDT)

ДСТУ ISO 6887-2:2005 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Готування досліджуваних проб, вихідної суспензії та десятикратних розведень для мікробіологічного досліджування. Частина 2. Специфічні правила готування м'яса та м'ясних виробів (ISO 6887-2:2003, IDT)

ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1998, IDT)

ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування (ISO 11290-2:1998, IDT)

ДСТУ EN 12393-1:2003 Продукти харчові нежирові. Визначання вмісту залишків пестицидів газохроматографічним методом. Частина 1. Загальні положення (EN 12393-1:1998, IDT)

ДСТУ EN 12393-2:2003 Продукти харчові нежирові. Визначання вмісту залишків пестицидів газохроматографічним методом. Частина 2. Методи екстрагування та очищення (EN 12393-2:1998, IDT)

ДСТУ EN 12393-3:2003 Продукти харчові нежирові. Визначання вмісту залишків пестицидів газохроматографічним методом. Частина 3. Визначання та підтверджувальні випробування (EN 12393-3:1998, IDT)

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (EN 12824:1997, IDT)

ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007 М'ясо курей. Тушки та їх частини. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007, IDT)

ГОСТ 12.1.003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Обладнання виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.2.3.01–86 Охрана природы. Атмосфера. Правила контроля качества воздуха населенных пунктов (Охорона природи. Атмосфера. Правила контролю якості повітря населених пунктів)

ГОСТ 7702.0–74 Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества (М'ясо птиці. Методи відбирання зразків. Органолептичні методи оцінювання якості)

ГОСТ 7702.2.0–95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям (М'ясо птиці, субпродукти і напівфабрикати птиці. Методи відбирання проб і підготування до мікробіологічних досліджень)

ГОСТ 7702.2.1–95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (М'ясо птиці, субпродукти і напівфабрикати птиці. Метод визначення кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 7702.2.3–93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл (М'ясо птиці, субпродукти і напівфабрикати птиці. Метод виявлення сальмонелл)

ГОСТ 7702.2.5–93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества листерелл (М'ясо птиці, субпродукти і напівфабрикати птиці. Метод виявлення і визначення кількості лістерел)

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 9078–84 Поддоны плоские. Общие технические условия (Піддони плоскі. Загальні технічні умови)

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

ГОСТ 12026–76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия (Папір фільтрувальний лабораторний. Технічні умови)

ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для продукції м'ясної та молочної промисловості. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначення жиру)

ГОСТ 24104–88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загального призначення і зразкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначення білка)

ГОСТ 25250–88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия (Плівка полівінілхлоридна для виготовлення тари під харчові продукти і лікарські засоби. Технічні умови)

ГОСТ 25336–82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры (Посуд і обладнання лабораторні скляні. Типи, основні параметри і розміри)

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термоусадкова. Технічні умови)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина і продукти харчові. Метод визначення ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначення арсену)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина і продукти харчові. Методи визначення міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначення свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначення кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина і продукти харчові. Метод визначення цинку)

ГОСТ 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні скляні. Загальні технічні вимоги. Методи випробувань)

ГОСТ 28825–90 Мясо птицы. Приемка (М'ясо птиці. Приймання)

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначення токсичних елементів)

ДБН В.2.5-28-2006 Державні будівельні норми України. Природне і штучне освітлення. Інженерне обладнання будинків і споруд

ДСанПіН 145-2011 Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць

ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті

ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку

ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами)

СанПіН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднення).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни та визначення, встановлені ДСТУ 5037.

4 КЛАСИФІКУВАННЯ

4.1 Залежно від виду та віку птиці м'ясо класифікують на: м'ясо курей, м'ясо курчат, м'ясо курчат-бройлерів, м'ясо качок, м'ясо каченят, м'ясо гусей, м'ясо гусенят, м'ясо індиків, м'ясо індичат, м'ясо цесарок, м'ясо цесарят.

4.2 Залежно від виду оброблення м'ясо птиці випускають у вигляді тушок та їх частин (крім цесарок та цесарят і курчат, які мають масу менше ніж 650 г): напівтушок, четвертини передньої та задньої, грудини, ніжок, гомілки, стегна, філе та крил. Асортимент м'яса птиці наведено в додатку А.

4.3 Залежно від температури в товщі м'язів м'ясо птиці поділяють на остигле, охолоджене, підморожене, заморожене та глибокозаморожене. Температурний режим у товщі м'язів продукту повинен відповідати показникам, наведеним у таблиці 1.

4.4 Залежно від вгодованості та якості оброблення тушки птиці виробляють першої категорії, другої та нестандартні.

4.5 Залежно від маси тушки поділяють на калібровані (тушки визначеної маси) і некалібровані (тушки різної маси).

4.6 Коди м'яса птиці згідно з ДК 016 наведено в додатку Б.

Таблиця 1 — Температурний режим у товщі м'язів

Термічний стан м'яса птиці	Опис
Остигле	М'ясо птиці, отримане безпосередньо після забою птиці за температури в товщі м'язів не вище ніж 25 °С
Охолоджене	М'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці й подальшого охолодження температуру в товщі м'язів від 0 °С до 4 °С включно
Підморожене	М'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після заморожування температуру в товщі м'язів від мінус 3 °С до мінус 2 °С
Заморожене	М'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після заморожування температуру в товщі м'язів не вище ніж мінус 8 °С включно
Глибокозаморожене	М'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після заморожування температуру в товщі м'язів не вище ніж мінус 18 °С

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 М'ясо птиці має відповідати вимогам цього стандарту та його виробляють згідно з технологічною інструкцією з додержанням правил і вимог [1], [2].

5.2 Основні показники та характеристики м'яса птиці

5.2.1 За вгодованістю тушки птиці всіх видів повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Характеристика тушок за категоріями

Вид птиці	Характеристика вгодованості (нижня межа)		Метод контролювання
	перша категорія	друга категорія	
Курчата	М'язи добре розвинуті. Відкладення підшкірного жиру в нижній частині живота і у вигляді переривчастої смуги на спині. Кіль грудної кістки неокостенілий, злегка виділяється. Шкіра ніжна, еластична	М'язи розвинуті задовільно. Кіль грудної кістки неокостенілий, виділяється, грудні м'язи утворюють кут без западин. Незначні відкладення підшкірного жиру в нижній частині спини та живота. Відкладень жиру може не бути за цілком задовільно розвинутих м'язів тушки	Відповідно до 11.2
Курчата-бройлери	М'язи добре розвинуті. Форма грудини округла. Відкладення підшкірного жиру в нижній частині живота можуть бути незначними. Кіль грудної кістки неокостенілий, не виділяється	М'язи розвинуті задовільно. Грудні м'язи з кілем утворюють кут без западин. Відкладень підшкірного жиру може не бути. Кіль грудної кістки неокостенілий, може виділятися	

Кінець таблиці 2

Вид птиці	Характеристика вгодованості (нижня межа)		Метод контролювання
	перша категорія	друга категорія	
Кури	М'язи добре розвинуті. Форма грудини округла. Відкладення підшкірного жиру на грудині, животі та у вигляді суцільної смуги на спині. Кіль грудної кістки окостенілий (твердий), не виділяється	М'язи розвинуті задовільно. Форма грудини кутааста. Незначні відкладення підшкірного жиру в нижній частині живота і спини. Жирових відкладень може не бути за цілком задовільно розвинутих м'язів. Кіль грудної кістки окостенілий (твердий), виділяється	Відповідно до 11.2
Каченята	М'язи добре розвинуті. Відкладення підшкірного жиру на грудині та животі. Кіль грудної кістки неокостенілий, не виділяється	М'язи розвинуті задовільно. Невеликі відкладення підшкірного жиру на грудині та животі. Жирових відкладень може не бути за задовільно розвинутих м'язів. Кіль грудної кістки не окостенілий, може виділятися	
Качки	М'язи добре розвинуті. Відкладення підшкірного жиру на грудині, животі та спині. Кіль грудної кістки окостенілий (твердий), не виділяється	М'язи розвинуті задовільно. Незначні відкладення підшкірного жиру на грудині та животі. Жирових відкладень на животі та спині може не бути за цілком задовільно розвинутих м'язів. Кіль грудної кістки окостенілий (твердий), може виділятися	
Гусенята	М'язи добре розвинуті. Відкладення підшкірного жиру на грудині та животі. Кіль грудної кістки неокостенілий, не виділяється	М'язи розвинуті задовільно. Форма грудини кутааста. Незначні відкладення підшкірного жиру на животі. Підшкірного жиру може не бути за цілком задовільно розвинутих м'язів тушки. Кіль грудної кістки неокостенілий, може виділятися	
Гуси	М'язи добре розвинуті. Значні відкладення підшкірного жиру на грудині, животі, під крилом та на спині. Кіль грудної кістки окостенілий (твердий), не виділяється	М'язи розвинуті задовільно. Форма грудини кутааста. Незначні відкладення жиру на грудині та животі. Кіль грудної кістки окостенілий (твердий), може виділятися	
Індичата	М'язи добре розвинуті. Відкладення підшкірного жиру на грудині та животі. Кіль грудної кістки неокостенілий, може злегка виділятися	М'язи розвинуті задовільно. Кіль грудної кістки неокостенілий, виділяється, грудинні м'язи утворюють кут без западин. Незначні відкладення підшкірного жиру в нижній частині спини та живота. Відкладень підшкірного жиру може не бути за цілком задовільно розвинутих м'язів тушки	
Індики	М'язи добре розвинуті. Форма грудини округла. Відкладення підшкірного жиру на грудині, животі та у вигляді суцільної смуги на спині. Кіль грудної кістки окостенілий (твердий), не виділяється	М'язи розвинуті задовільно. Форма грудини кутааста. Невеликі відкладення підшкірного жиру на спині та животі. Жирових відкладень може не бути за цілком задовільно розвинутих м'язів. Кіль грудної кістки окостенілий (твердий), виділяється	
Цесарята	М'язи добре розвинуті. Незначні відкладення жиру в нижній частині живота і у вигляді переривчастої смуги на спині. Кіль грудної кістки неокостенілий, злегка виділяється	М'язи розвинуті задовільно. Грудні м'язи з кілем грудної кістки утворюють кут без западин. Невеликі відкладення жиру на нижній частині живота. Жирових відкладень може не бути за цілком задовільно розвинутих м'язів. Кіль грудної кістки неокостенілий, може виділятися	
Цесарки	М'язи добре розвинуті. Форма грудини округла. Відкладення підшкірного жиру на животі та у вигляді переривчастої смуги на спині. Кіль грудної кістки окостенілий (твердий), не виділяється	М'язи розвинуті задовільно. Форма грудини кутааста. Невеликі відкладення підшкірного жиру на нижній частині живота. Жирових відкладень може не бути за цілком задовільно розвинутих м'язів. Кіль грудної кістки окостенілий (твердий), виділяється	

Примітка. Тушки всіх видів птиці, які за вгодованістю не задовольняють вимоги другої категорії, належать до нестандартних.

5.2.2 За органолептичними показниками м'ясо птиці повинно відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Органолептичні показники м'яса птиці

Показник	Характеристика й норма	Метод контролювання
Зовнішній вигляд: тушок частин тушок	Добре знекровлені з чистою поверхнею, без згустків крові, залишків кишечника та репродуктивних органів усередині Поверхня суха, незавітрена, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові. Можуть бути незначні пошкодження шкіри, м'язів та кісток, що є наслідком розчленування тушки. Не дозволено: переломів стегнових та гомілкових кісток, наявності гострих країв кісток та уламків кісток, саден, слідів від ударів, глибоких порізів м'язової тканини та розривів шкіри	Згідно з ГОСТ 7702.0
Ступінь зняття оперення	Оперення повністю видалено. Дозволено на тушках птиці першої категорії одиничні пеньки чи колодочки, для тушок другої категорії — незначна кількість пеньків, розкиданих по поверхні тушки	
Стан шкіри	Чиста, суха, незавітрена, без подряпин, розривів, плям та синців. Для заморожених тушок — без холодильних опіків, для охолоджених — без слідів заморожування. Дозволено: — намини на кілі грудної кістки у стадії легкого ущільнення шкіри, точкові крововиливи; — для тушок птиці першої категорії — одиничні подряпини чи невеликі садна і не більше ніж два розриви шкіри завдовжки до 10 мм кожний, за винятком грудної частини, незначне злущування епідермісу шкіри; — для тушок птиці другої категорії — незначна кількість подряпин та саден, не більше ніж три розриви шкіри завдовжки до 20 мм кожний, злущування епідермісу шкіри, що не різко погіршує товарний вигляд тушки; незначні холодильні опіки (за винятком грудної частини та ніжок); — для тушок водоплавної птиці — невелике почервоніння на кінчиках крил та в окремих фолікулах пір'їн. Не дозволено для тушок водоплавної птиці, яких воскували, залишків воску на шкірі	
Стан кісткової системи	Кісткова система без переломів і деформацій. Для тушок молоді птиці та тушок другої категорії дозволено незначні викривлення кіля грудної кістки	
Консистенція охолодженого м'яса	М'язи щільні, пружні; якщо натиснути пальцем, ямка, що утворилася, швидко вирівнюється	
Колір м'язової тканини	У курей, індичок та цесарок — від блідо-рожевого до рожевого. У качок та гусей — від темно-рожевого до темно-червоного	
Колір шкіри	У курей, індичок та цесарок — блідо-жовтий з рожевим відтінком або без нього. У курчат-бройлерів — від «білого» до жовтого. У качок та гусей — жовтий, може бути жовтувато-сірого кольору з червонуватим відтінком. Заморожені тушки можуть мати дещо темніший колір, ніж охолоджені	
Колір підшкірного та внутрішнього жиру	Блідо-жовтий або жовтий	
Запах	Властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів	

5.2.3 Остигле м'ясо реалізації у торговельній мережі не підлягає.

5.2.4 Охолоджене м'ясо птиці можна постачати в контейнерах з льодом (замороженою водою) або з сухим льодом (CO₂), у цьому разі сухий лід не повинен бути в безпосередньому контакті з продуктом.

5.2.5 Підморожене м'ясо птиці може бути використано лише для промислового перероблення (наприклад, для обвалювання).

5.2.6 Не дозволено до реалізації в торговельній мережі та ресторанному господарстві, а може належати до нестандартних і треба використовувати для промислового перероблення таке м'ясо птиці:

- яке не відповідає другій категорії щодо вгодованості та якості оброблення тушок;
- погано знекровлені тушки;
- тушки з викривленнями спини та грудної кістки;
- тушки з подряпинами на спині;
- тушки із саднами, кров'яними плямами, значними холодильними опіками на шкірі;
- тушки з наминами, що потребують видалення;
- тушки з переломами гомілки та крил за наявності оголених кісток;
- тушки, заморожені більше ніж один раз;
- тушки, які мають темну пігментацію, за винятком індиків і цесарок.

5.2.7 Не дозволено використовувати для харчування людей, а треба утилізувати м'ясо птиці, в якому зафіксовано:

— ознаки інфекційних захворювань птиці (патолого-анатомічні зміни, властиві для множинних пухлин, септицемії, токсемії) і локалізацію в органах патогенних мікроорганізмів, які передаються людині;

- ознаки ураження тушок патогенними грибами або їхніми токсинами;
- підшкірні чи м'язові ураження тушок паразитами;
- ознаки удушення птиці;
- аномальні запах (який не зникає протягом 48-годинної витримки), колір та смак;
- залишки шкідливих або заборонених речовин, що перевищують допустимі рівні.

Також не дозволено використовувати для харчування людей м'ясо виснаженої птиці та м'ясо птиці, яку дорізали після отруєння.

5.2.8 У замороженому або глибокозамороженому м'ясі птиці не може бути холодильних опіків, за винятком невеликих випадкових, але не на грудині чи стегнах; в охолодженому м'ясі — ознак заморожування та розморожування.

5.2.9 М'ясо птиці, яке відповідає за вгодованістю вимогам першої категорії, а за якістю оброблення — другій категорії, належить до другої категорії.

5.2.10 Масова частка вологи, яка виділяється під час розморожування замороженого м'яса птиці (курей, курчат-бройлерів та індиків), не повинна перевищувати 4 %.

Примітка. В разі експорту м'яса птиці показник масової частки вологи, яка виділяється під час розморожування замороженого м'яса птиці, може бути обумовлений договором-контрактом з країною, в яку експортують продукцію.

5.2.11 За мікробіологічними показниками (МАФМ, бактерії роду *Salmonella*) м'ясо птиці має відповідати вимогам Переліку [3], за вмістом бактерій *Listeria monocytogenes* — вимогам Переліку [3] та Гігієнічних нормативів [4].

5.2.12 Для антимікробного оброблення тушок під час їх охолодження може бути використано дезінфікувальні речовини, дозволені застосовувати для цих цілей центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

5.2.13 Вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, гормональних препаратів, антибіотиків у м'ясі птиці не повинен перевищувати рівнів, передбачених Переліком [3] та МБТ № 5061 [5].

5.2.14 Вміст пестицидів у м'ясі птиці не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000.

5.2.15 Вміст радіонуклідів у м'ясі птиці не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1-130 [6].

5.3 Вимоги до сировини та матеріалів

5.3.1 Для виробництва м'яса птиці використовують сільськогосподарську птицю, яка відповідає вимогам ДСТУ 3136.

5.3.2 Кожну партію птиці для забою супроводжують відповідним ветеринарним документом.

5.3.3 Частини тушок виробляють з цілих тушок, які відповідають вимогам цього стандарту з урахуванням 4.2.

5.3.4 Вимоги до матеріалів, призначених для пакування м'яса птиці, наведено у розділі 9.

5.3.5 Для визначення відповідності якості сировини та матеріалів проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297 у порядку, визначеному підприємством-виробником.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва м'яса птиці треба дотримуватися вимог щодо безпеки, встановлених ГОСТ 12.3.002, Правилами [2], [7] та Інструкцією [8].

6.2 Технологічне обладнання має відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Рівень шуму на робочому місці під час роботи обладнання не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГОСТ 12.1.003 та ДСН 3.3.6.037.

6.4 Повітря робочої зони має відповідати загальним санітарно-гігієнічним вимогам згідно з ГОСТ 12.1.005.

6.5 Природне та штучне освітлення повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-28.

6.6 Пожежна безпека — згідно з вимогами ГОСТ 12.1.004.

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води повинні підлягати очищенню та відповідати вимогам СанПіН 4630.

7.2 Охорону ґрунту від забруднення промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог ДСанПіН 145.

7.3 Контроль за рівнями шкідливих речовин в атмосфері здійснюють згідно з ГОСТ 17.2.3.01 та ДСП 201.

8 МАРКУВАННЯ

Маркують пакування згідно з Технічним регламентом щодо правил маркування харчових продуктів.

8.1 Спожиткове і транспортне пакування повинно містити інформацію, нанесену державною мовою будь-яким способом, що має забезпечити чітке читання в доступній для сприйняття формі.

8.2 Маркування спожиткового пакування

8.2.1 Маркування на спожиткове пакування з м'ясом птиці наносять безпосередньо на пакування чи етикетку, яку закріплюють на пакуванні так, щоб унеможливити багаторазове його використання після розпакування продукції. Маркування повинно містити таку інформацію:

— назву та повну адресу й телефон виробника, пакувальника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва;

— знак для товарів і послуг (за наявності);

— назву продукту із зазначенням виду птиці (додаток А);

— категорію (перша, друга) для тушок;

— масу нетто (г, кг) із зазначенням допустимих відхилів;

- номер партії;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва (дату й час для охолодженого м'яса птиці) та строк придатності;
- термічний стан;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість);
- штрих-код EAN згідно з ДСТУ 3147 (за необхідності);
- енергетичну (калорійність) та поживну (харчову) цінність 100 г продукту (додаток В);
- позначку придатності;
- позначення цього стандарту.

8.2.2 Для замороженого та глибокозамороженого м'яса птиці на маркованні треба обов'язково вказати: «Не заморожувати повторно після розморожування» або «Не підлягає повторному заморожуванню».

8.2.3 У разі пакування м'яса птиці вакуумним способом на пакування наносять напис: «Запаковано вакуумним способом», а в разі пакування у модифікованому газовому середовищі — «Запаковано у захисному середовищі».

8.2.4 Дозволено у маркованні використовувати додаткову інформацію (час розморожування тощо), написи рекламно-інформаційного характеру, які не суперечать вимогам чинного законодавства, або на вимогу споживача зазначити спосіб забивання птиці (наприклад, кошерний, халалний). У маркованні також може бути вказано спосіб утримування та/або відгодівлі птиці, спосіб охолодження.

8.3 Маркування транспортного пакування

8.3.1 Кожну одиницю пакування маркують нанесенням на один із торцевих боків штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, які містять таку обов'язкову інформацію:

- назву та повну адресу й телефон виробника, пакувальника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
- знак для товарів і послуг (за наявності);
- назву продукту;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
- термічний стан;
- умови зберігання;
- сумарну масу нетто, або масу нетто та брутто, або нетто м'яса птиці та транспортного пакування (кг);
- кількість тушок або пакувальних одиниць (у разі використання спожиткового пакування).

8.3.2 До транспортного маркування додають маніпуляційний знак «Вантаж, що швидко псується» згідно з ГОСТ 14192.

8.3.3 На пакування з м'ясом птиці, призначеним для промислового перероблення, додатково додають словосполучення «для промислового перероблення».

8.3.4 Можна не наносити транспортного маркування на багатообігове транспортне пакування з продукцією, призначеною для місцевої реалізації та промислового перероблення, у разі обов'язкової наявності етикетки з реквізитами, зазначеними у 8.3.1.

8.4 Приклад позначення для замовлення:

«Тушка каченяти патрана I категорії охолоджена. ДСТУ 3143».

8.5 У разі постачання м'яса птиці на експорт маркування потрібно виконувати і воно має містити інформацію відповідно до вимог країни, у яку експортують продукцію.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 М'ясо птиці має бути розфасовано та упаковано таким способом, який дає можливість забезпечити збереження його споживчих властивостей і безпечність під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливити фальсифікацію.

9.2 Пакування у спожиткове та групове пакування

9.2.1 М'ясо птиці випускають у спожитковому або у груповому пакуванні (кілька незапакованих одиниць).

У спожиткове пакування пакують м'ясо птиці, призначене для реалізації в торговельній мережі. Групове пакування для м'яса птиці використовують у разі постачання для промислового перероблення, у заклади ресторанного господарства. Додаткові вимоги до пакування можуть бути обумовлені у договорі/контракті.

9.2.2 М'ясо птиці пакують:

— у спожиткове пакування: лотки з полістиролу чи іншого полімерного матеріалу з наступним обгортанням полімерною плівкою згідно з ГОСТ 10354 або термозсідальною поліетиленовою плівкою згідно з ГОСТ 25951, пакети з целюлозної плівки згідно з ГОСТ 7730, з полімерної плівки згідно з ГОСТ 10354 або полівінілхлоридної плівки для харчових продуктів згідно з ГОСТ 25250;

— у групове пакування: пакети (мішки) з полімерної плівки згідно з ГОСТ 10354 або полівінілхлоридної плівки для харчових продуктів згідно з ГОСТ 25250.

9.2.2.1 Матеріали для спожиткового та групового пакування мають бути дозволені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, для контакту з м'ясною продукцією і для використання у м'ясо- та птахопереробній промисловості. Матеріали для спожиткового та групового пакування використовують одноразово.

9.2.3 У спожитковому пакуванні може бути одна або кілька частин тушки, для тушок — одна або кілька.

Дозволено пакувати у спожиткове пакування кілька частин тушок різної назви (набори з частин тушок); у цьому разі обов'язково зазначають співвідношення різних частин тушок у пакуванні.

9.2.4 Патрані тушки з комплектом потруху треба пакувати тільки у спожиткове пакування. Потрух, який вкладають усередину патраної тушки або додають до тушки, потрібно загортати в міцну захисну обгортку, яка відповідає вимогам 9.2.2.

9.2.5 М'ясо птиці дозволено пакувати у спожиткове пакування вакуумним способом (у пакетах з полімерних матеріалів, які щільно обгортають продукт за рахунок відкачування повітря і подальшого заварювання за допомогою термозварювання), або у модифікованому газовому середовищі (у пакетах з газонепроникних плівкових матеріалів або лотках з вологопоглинальними прокладками, які обгортають плівкою, і після пакування продукту вводять газ, після чого пакування заварюють). Паковальні матеріали мають відповідати вимогам 9.2.2.

9.2.6 Спожиткове та групове пакування з м'ясом птиці закривають будь-яким способом, що забезпечує якість продукту під час транспортування та зберігання.

9.3 Пакування у транспортне пакування

9.3.1 М'ясо птиці у спожитковому та груповому пакуванні пакують у транспортне пакування: картонні ящики згідно з ГОСТ 13513 чи іншим нормативним документом чи багатообігове транспортне пакування — полімерні ящики, ящики (контейнери) з пластику чи іншого жорсткого вологонепроникного матеріалу згідно з чинними нормативними документами. Багатообігове транспортне пакування повинно забезпечувати цілісність спожиткового чи групового пакування, збереженість та якість м'яса птиці.

9.3.2 М'ясо птиці у спожитковому та груповому пакуванні укладають у транспортному пакуванні щільно, але вони не повинні деформуватися і спричиняти деформацію стінок картонних ящиків.

9.3.3 Тушки розташовують у ящиках в один ряд за висотою.

9.3.4 У кожному транспортному пакуванні має бути м'ясо птиці однієї назви, категорії, однієї дати виготовлення, одного термічного стану й одного виду пакування.

9.3.5 Транспортне пакування повинно бути міцним, сухим, чистим, без стороннього запаху; багатообігове транспортне пакування на всіх етапах обігу — помитим, продезінфікованим і без залишків попереднього маркування, а також відповідати вимогам ветеринарно-санітарних норм.

9.3.6 Для транспортування м'яса птиці, упакованого в картонні ящики, використовують одноразово дерев'яні піддони згідно з ГОСТ 9078. Дозволено транспортувати м'ясо у груповому пакуванні на піддонах згідно з чинними нормативними документами.

9.4 Не заборонено використовувати інші види спожиткового, групового й транспортного пакування та пакувальних матеріалів згідно з чинними нормативними документами, зокрема й іноземного виробництва, дозволені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, для контакту з харчовими продуктами.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 М'ясо птиці транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинними на цьому виді транспорту та вимогами [9].

10.1.2 Транспортні засоби для перевезення м'яса птиці мають відповідати таким вимогам:

- забезпечувати температуру, зазначену в 4.3, протягом усього часу транспортування;
- мати гладенькі внутрішні поверхні, які можна легко очистити, вимити та продезінфікувати;
- водонепроникні, забезпечені ефективними засобами для захисту від комах, пилу тощо;
- не використовуватися для перевезення продуктів, які можуть забруднити м'ясо птиці чи вплинути на його органолептичні показники.

10.1.3 Якщо в одному транспортному засобі перевозять м'ясо різних видів птиці, воно має бути достатньо розділене, щоб унеможливити їх контакт.

10.1.4 Заборонено перевозити м'ясо птиці у транспортних засобах чи контейнерах, які не очищені й не продезінфіковані.

10.2 Зберігання

10.2.1 Охолоджене м'ясо птиці треба зберігати в холодильниках за температури не нижче ніж 0 °С і не вище ніж 4 °С. Рекомендований строк зберігання з часу виробництва: для патраних тушок — не більше ніж 5 діб, для патраних тушок з вкладеним потрухом та частин тушок — не більше ніж 2 доби. Якщо м'ясо птиці запаковано у спожиткове пакування вакуумним способом або у модифікованому газовому середовищі, рекомендований термін зберігання має бути встановлено на підставі санітарно-епідеміологічної експертизи й дозволу центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

10.2.2 Максимальні рекомендовані строки зберігання замороженого м'яса птиці від дня виготовлення до реалізації наведено у таблиці 4.

Таблиця 4 — Умови й тривалість зберігання замороженого м'яса птиці

Назва продукту	Максимальний рекомендований строк зберігання, міс., за температури у холодильній камері не вище ніж					
	мінус 12 °С		мінус 18 °С		мінус 25 °С і нижче	
	групове пакування	спожиткове пакування	групове пакування	спожиткове пакування	групове пакування	спожиткове пакування
М'ясо курей, індиків, цесарок:						
— патрані тушки	4	8	8	12	11	14
— патрані тушки з комплектом потруху	—	2	—	3	—	4
— частини тушок	1	1	3	3	4	4
М'ясо гусей, качок:						
— патрані тушки	4	6	7	10	11	12
— патрані тушки з комплектом потруху	—	2	—	3	—	4
— частини тушок	1	1	3	3	4	4

10.2.3 Підморожене м'ясо птиці зберігають у холодильниках за температури повітря від мінус 3 °С до мінус 2 °С. Максимальні рекомендовані строки зберігання підмороженого м'яса від дня виготовлення до перероблення не більше ніж 10 діб.

10.2.4 Строк придатності та умови зберігання може встановлювати виробник з дозволу центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, і за наявності висновку санітарно-епідеміологічної експертизи.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Проби відбирають згідно з ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 28825 та вимогами [10].

11.2 Вид, категорію, спосіб оброблення, зовнішній вигляд м'яса птиці, стан пакування та якість маркування оцінюють візуально.

11.3 Органолептичне оцінювання за показниками таблиці 3 проводять згідно з ГОСТ 7702.0.

11.4 Температуру в м'ясі птиці вимірюють скляним рідинним термометром, вмонтованим у металеву оправу, згідно з ГОСТ 28498, або іншими термометрами згідно з чинними нормативними документами. Термометри мають забезпечувати точність вимірювання $\pm 0,6$ °С. Не дозволено використовувати ртутні термометри.

11.5 Визначання маси

11.5.1 Масу бруutto м'яса птиці у груповому пакуванні визначають на вагах, що забезпечують точність зважування ± 50 г, згідно з ГОСТ 29329 чи інших вагах згідно з чинними нормативними документами. Похибка вимірювання не повинна перевищувати ± 1 % фактичної маси.

11.5.2 Масу нетто однієї пакувальної одиниці визначають на вагах, що забезпечують точність зважування ± 5 г, згідно з ГОСТ 29329 чи інших вагах згідно з чинними нормативними документами. Похибка вимірювання не повинна перевищувати $\pm 0,1$ % фактичної маси.

11.5.3 Для м'яса птиці, запакованого у спожиткове пакування, дозволено від'ємні відхили від маси, вказаної на маркуванні. Відхили від маси нетто у бік збільшення не обмежують. Значення допустимих відхилів маси нетто пакувальної одиниці згідно з Р 50-056 [11] наведено в таблиці 5.

11.6 Мікробіологічні показники визначають: бактерій роду *Salmonella* — згідно з ДСТУ ISO 6579, ДСТУ EN 12824 або ГОСТ 7702.2.3; бактерій роду *Listeria* — згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 або ГОСТ 7702.2.5 або МВ [12]; кількість МАФАМ — згідно з ГОСТ 7702.2.1.

Таблиця 5 — Допустимі відхили маси нетто пакувальної одиниці

Номінальне значення маси продукту в пакувальній одиниці, г	Допустимі відхили від номінального значення	
	%	г
Від 50 до 100 включно	—	4,5
Понад 100 до 200 »	4,5	—
» 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0
» 1000 » 10 000 »	1,5	—
» 10 000 » 15 000 »	—	150,0
» 15 000 » 50 000 »	1,0	—

11.6.1 Проби для мікробіологічних досліджень готують згідно з ДСТУ ISO 6887-2.

11.7 Масову частку токсичних елементів визначають: свинцю — згідно з ГОСТ 26932; цинку — згідно з ГОСТ 26934; кадмію — згідно з ГОСТ 26933; міді — згідно з ГОСТ 26931; ртуті — згідно з ГОСТ 26927; арсену — згідно з ГОСТ 26930 і також згідно з ГОСТ 30178.

11.7.1 Проби для визначання вмісту важких металів та арсену готують згідно з ГОСТ 26929.

11.8 Масову частку антибіотиків визначають згідно з МУ № 3049 [13].

11.9 Масову частку афлатоксинів визначають згідно з МУ № 4082 [14].

11.10 Масову частку гормональних препаратів визначають згідно з вимогами № 3202 [15].

11.11 Масову частку пестицидів визначають згідно з ДСТУ EN 12393-1, ДСТУ EN 12393-2 і ДСТУ EN 12393-3.

11.12 Масову частку радіонуклідів визначають згідно з МВ 6.6.1-10.10.1.7.158 [16].

11.13 Масову частку жиру в м'ясі птиці визначають згідно з ГОСТ 23042, масову частку білка — згідно з ГОСТ 25011.

11.14 Масову частку вологи, яка виділяється під час розморожування замороженого м'яса птиці, визначають згідно з додатком Г.

Примітка. В разі експорту м'яса птиці показник масової частки вологи, яка виділяється під час розморожування замороженого м'яса птиці, може бути визначено згідно з методиками країни, у яку експортують продукцію.

11.15 Дозволено використовувати інші стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними й технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 М'ясо птиці приймають партіями згідно з ГОСТ 28825.

Під партією розуміють будь-яку кількість м'яса птиці одного виду, однієї назви і категорії, однієї дати забою, однаково упакованого, яке вироблене на одному підприємстві за один технологічний процес виробництва, супроводжуване декларацією виробника, що підтверджує відповідність продукту вимогам цього стандарту, та ветеринарним свідоцтвом [17] і пред'явлене до одночасного здавання-приймання.

12.2 М'ясо птиці підлягає приймальному та періодичному контролюванню.

12.3 Приймальному контролюванню підлягає кожна партія м'яса птиці відповідно до вимог 5.2.1–5.2.6, за якістю пакування та маркування, масою нетто. Приймальний контроль здійснюють під час передавання м'яса для реалізації або митного оформлення.

12.3.1 Для перевірки відповідності якості м'яса птиці вимогам цього стандарту з різних місць партії методом випадкового відбирання відбирають певну кількість паковальних одиниць (спожиткових пакувань з м'ясом птиці) для контролювання згідно з вимогами таблиці 6.

Кількість паковальних одиниць, які відбирають із загального обсягу вибірки, корегують залежно від методів контролювання.

Таблиця 6 — Вибірка паковальних одиниць для приймально-здавальних випробовувань

Обсяг партії, паковальних одиниць	Обсяг вибірки, паковальних одиниць (5 % партії)
До 20 включно	1
Від 21 до 100 »	1–5
» 101 » 400 »	5–20
» 401 » 800 »	20–40
» 801 » 1500 »	40–75
Понад 1500	Не менше ніж 75

12.4 М'ясо птиці підлягає періодичному контролюванню за мікробіологічними показниками та за показниками безпечності.

12.4.1 Мікробіологічні показники контролюють у порядку державного санітарного та ветеринарного нагляду у відповідних державних лабораторіях з періодичністю, затвердженою у встановленому порядку.

12.4.2 Порядок і періодичність контролювання вмісту токсичних речовин, антибіотиків, афлатоксину В₁, пестицидів, гормональних препаратів та радіонуклідів у м'ясі птиці встановлює виробник згідно з санітарними заходами, затвердженими у встановленому порядку.

12.5 Якщо отримано незадовільні результати досліджування навіть за одним показником, то проводять повторне відбирання зразків з тієї самої партії у подвійній кількості. Результати повторних досліджень є остаточними. У разі одержання незадовільних результатів повторного контролювання партію бракують повністю.

12.6 М'ясо птиці, яке відібрали для контролювання маси, температури й органолептичних показників і не використовували для визначання хімічних та мікробіологічних аналізів, приєднують до партії.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність м'яса птиці вимогам цього стандарту за умови дотримання транспортування та зберігання, зазначених у розділі 10.

13.2 Строк придатності м'яса до споживання встановлює виробник згідно з вимогами 10.2.

ДОДАТОК А (обов'язковий)

АСОРТИМЕНТ М'ЯСА ПТИЦІ

A.1 М'ясо птиці всіх видів випускають у вигляді тушок такого асортименту:

A.1.1 Тушка патрана (ТП) — ціла патрана тушка, яка складається з грудної частини (грудини), ніжок, крил, спинки та внутрішнього жиру. Голова, шия, ноги по заплюсному суглобу або нижче (але не більше ніж на 20 мм) та внутрішні органи (м'язовий шлунок, серце, печінка) видалені. Легені, нирки, копчикова залоза та гузка можуть бути у наявності або видалені.

A.1.2 Тушка патрана з комплектом потруху та шиєю — тушка патрана (ТП), до якої додають пакет з потрухом (м'язовий шлунок, серце, печінка) в комплекті з відділеною шиєю з/без шкірою.

A.2 Асортимент тушок курей, качок та гусей може бути розширено.

A.2.1 Тушка патрана обвалована без крил — одержана з цілої патраної тушки. Складається з м'язів грудини, стегон і гомілки, покритих шкірою. Інші частини тушки видалено.

A.2.2 Тушка патрана з низьким зрізом гомілок — тушка патрана (ТП), у якої залишено ноги з видаленими плюснами; гузку може бути видалено.

A.2.3 Тушка патрана з половиною шиї — тушка патрана (ТП), у якої залишено половину шиї зі шкірою.

A.2.4 Тушка патрана з шиєю — тушка патрана (ТП), у якої залишено цілу шию зі шкірою (до другого хребця).

A.2.5 Тушка патрана з головою — тушка патрана (ТП), у якої залишено цілу шию з невідділеною головою.

A.2.6 Тушка патрана з головою та плюснами ніг — тушка патрана (ТП), у якої залишено цілу шию з невідділеною головою та невідділені ноги з плюснами.

А.3 М'ясо птиці всіх видів випускають у вигляді частин тушок такого асортименту:

А.3.1 Половина тушки [напівтушка] — одна з двох приблизно однакових частин тушки патраної (ТП), одержана прямим розрізанням вздовж гребеня грудної кістки і по хребту так, що половинки складаються з однієї ніжки, одного крила, половини грудної частини й половини всієї спинної частини з/без внутрішнім жиром.

А.3.2 Четвертина тушки — одна з двох частин напівтушки, розділеної впоперек по лінії, яка проходить приблизно між грудним та поперековим хребцями й біля середнього відростка грудної кістки і не зачіпає грудних м'язів; четвертини можуть бути передні й задні.

А.3.3 Задня частина — одержують розрізанням тушки патраної (ТП) перпендикулярно до хребта по клубовій кістці безпосередньо над стегною кісткою і вниз до закінчення мечоподібного відростка. Складається з двох ніжок (нерозділені гомілка й стегно), до яких прилягає частина спинки, абдомінальний жир та гузка. Копчикову залозу може бути видалено.

А.3.4 Передня частина — одержують розрізанням тушки патраної (ТП) перпендикулярно до хребта по клубовій кістці безпосередньо над стегною кісткою і вниз до закінчення мечоподібного відростка. Складається з цілої грудини, до якої прилягають частина спинки і два невідділених крила.

А.3.5 Грудна частина [грудина] — одержують відокремленням усієї грудини від прилеглої частини спинки тушки у місці з'єднання хребетних і грудних ребер. Шкіру шиї та спинку видаляють. Складається з грудних м'язів зі/без шкірою, грудної кістки і прилеглих ребер з реберною м'язовою тканиною. Може бути цілою або розрізаною на дві однакові частини.

А.3.6 Філе — одержують відокремленням грудних м'язів від грудини (відповідно до А.3.5). Ребра з прилеглим реберним м'ясом видаляють. Складається з м'язової тканини цілої/половини грудини з/без шкірою.

А.3.7 Ніжка — одержують відокремленням ніжки від тушки у місці з'єднання стегнової й тазової кісток. Прилеглу частину спинки та абдомінальний жир видаляють, прилеглу до внутрішнього жиру шкіру може бути видалено. Складається з гомілки і стегна.

А.3.8 Стегно — одержують розрізанням ніжки (відповідно до А.3.6) у місці з'єднання великої гомілкової й стегнової кісток. Гомілку і колінну чашечку видаляють. Складається зі стегна й прилеглому жиру. М'язову тканину, яка прилягає до клубової кістки («устричне» м'ясо), може бути видалено.

А.3.9 Гомілка — одержують розрізанням ніжки (відповідно до А.3.6) у місці з'єднання великої гомілкової і стегнової кісток. Стегно видаляють. Складається з великої і малої гомілкових кісток, колінної чашечки з прилеглою до неї м'язовою тканиною.

А.3.10 Крило — одержують відокремленням крила від тушки патраної (ТП) по плечовому суглобу. Складається з плечової, променевої, ліктьової кісток та кістки кисті з прилеглою до них м'язовою тканиною. Кисті крила (кінцівки) може не бути.

А.4 Асортимент частин тушок курей може бути розширено згідно з описами, наведеними у стандарті ЄЕК ООН на м'ясо курей.

А.5 Асортимент частин тушок качок може бути розширено згідно з описами, наведеними у стандарті ЄЕК ООН на м'ясо качок.

А.6 Асортимент частин тушок гусей може бути розширено згідно з описами, наведеними у стандарті ЄЕК ООН на м'ясо гусей.

А.7 Асортимент частин тушок індиків може бути розширено згідно з описами, наведеними у стандарті ЄЕК ООН на м'ясо індиків.

ДОДАТОК Б
(обов'язковий)

КОДИ ДКПП ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця Б.1 — Коды ДКПП для м'яса птиці

Назва продукту	Код ДКПП
Тушки свіжі чи охолоджені:	
— курей	10.12.10-10.00
— індиків	10.12.10-20.00
— качок, гусей та цесарок	10.12.10-30.00
Тушки заморожені:	
— курей	10.12.20-13.00
— індиків	10.12.20-15.00
— качок, гусей та цесарок	10.12.20-17.00
Відруби свіжі чи охолоджені:	
— курей	10.12.10-50.00
— індиків	10.12.10-60.00
— качок, гусей та цесарок	10.12.10-70.00
Відруби заморожені:	
— курей	10.12.20-53.00
— індиків	10.12.20-55.00
— качок, гусей та цесарок	10.12.20-57.00

ДОДАТОК В
(довідковий)

ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ

Таблиця В.1 — Інформаційні (довідкові) відомості щодо поживної (харчової) та енергетичної (калорійності) цінності тушок і напівтушок птиці (у 100 г)

Вид птиці	Білок, г, не менше ніж	Жир (зокрема й внутрішній), г, не більше ніж	Калорійність, ккал
Курчата I категорії	16	14	190
Курчата II категорії	18	7	135
Курчата-бройлери I категорії	16	14	190
Курчата-бройлери II категорії	18	7	135
Кури I категорії	17	20	250
Кури II категорії	19	11	175
Гусенята I категорії	12,0	20,7	234
Гусенята II категорії	13,8	10,2	149
Гуси I категорії	15,2	39	412
Гуси II категорії	17	27,7	317
Індичата I категорії	18,7	16,1	220
Індичата II категорії	19,7	11,2	180
Індики I категорії	19,5	22	276
Індики II категорії	21,6	12	194
Каченята I категорії	12,4	25	275
Каченята II категорії	14	14,9	190
Качки I категорії	15,8	38	405
Качки II категорії	17,2	24,2	287
Цесарки I категорії	8,1	11,3	128
Цесарки II категорії	6,6	14,4	117

ДОДАТОК Г
(довідковий)**МЕТОД ВИЗНАЧАННЯ МАСОВОЇ ЧАСТКИ ВОЛОГИ,
ЯКА ВИДІЛЯЄТЬСЯ ПІД ЧАС РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНОГО
М'ЯСА ПТИЦІ (КУРЕЙ, КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ ТА ІНДИКІВ)****Г.1 Суть методу**

Суть методу полягає у вимірюванні маси рідини (вологи і м'ясного соку), що виділяється під час відтавання замороженої проби протягом часу, який необхідний для плавлення всіх кристалів льоду всередині й на поверхні тушок та/або частин тушок птиці й досягнення температури в товщі м'язів не менше ніж 4 °С.

Г.2 Засоби та допоміжні пристрої:

— ваги лабораторні загального призначення — згідно з ГОСТ 24104 з гранично допустимою погрешністю не більше ніж $\pm 0,1$ г;

— термометр рідинний скляний часткового занурення — згідно з ГОСТ 28498 другого класу точності з ціною поділки 0,2 °С, який забезпечує діапазон вимірювання температури $(4,0 \pm 0,6)$ °С;

— морозильна камера для зберігання зразків за температури не вище ніж мінус 25 °С — згідно з чинними нормативними документами;

— холодильник електричний — згідно з чинними нормативними документами, що забезпечує підтримання температури не вище ніж 6 °С;

— ексикатори 2-250 — згідно з ГОСТ 25336 або інша місткість з кришкою та вкладкою з отворами для стікання рідини;

— папір фільтрувальний — згідно з ГОСТ 12026 або паперові серветки;

— пакети поліетиленові з безбарвної плівки марки Н завтовшки не менше ніж 0,100 мм — згідно з ГОСТ 10354.

Дозволено використовувати інші засоби вимірювання з метрологічними характеристиками, які за своїми метрологічними й технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

Г.3 Методика та правила проведення досліджування

Г.3.1 Для досліджування відбирають зразки з партії м'яса птиці відповідно до 12.3.1.

Г.3.2 Метод відбирання зразків — згідно з ГОСТ 28825. З відібраних паковальних одиниць м'яса птиці методом випадкової вибірки відбирають не менше ніж три одиниці спожиткового пакування з тушками або п'ять одиниць з частинами тушок; з вибірки м'яса птиці у груповому пакуванні методом випадкової вибірки відбирають не менше ніж шість тушок або 10 одиниць частин тушок. Зразки разом із прилеглим льодом поміщають у щільні поліетиленові пакети і направляють до лабораторії для аналізування.

У разі, якщо заморожені тушки або частини тушок з групового пакування у транспортному пакуванні з груповим пакуванням важко відокремити, то відібрані методом випадкової вибірки одиниці транспортного пакування (не менше ніж одна) направляють до лабораторії. Їх витримують у холодильнику за температури не вище ніж 6 °С до такого стану, за якого кожную тушку або частину тушки може бути відокремлено одна від одної, не допускаючи розморожування зразків. Потім методом випадкової вибірки відбирають шість тушок або 10 одиниць частин тушок разом з прилеглими шматками льоду.

Г.3.3 Відібрані зразки зберігають у лабораторії до аналізування в морозильній камері за температури від мінус 8 °С до мінус 12 °С у разі замороженого м'яса птиці й за температури не вище ніж мінус 18 °С — у разі глибокозамороженого м'яса.

Г.3.4 Кожну з шести тушок або 10 одиниць частин тушок птиці, відібраних з доставленого до лабораторії транспортного пакування з груповим пакуванням, зважують і записують результат

зважування у грамах до першого десяткового знака, поміщають у чистий сухий ексикатор на вставку з отворами (чи в іншу місткість придатного розміру, на дні якої міститься вкладка з отворами або решітка) і закривають кришкою. В один ексикатор поміщають одну або кілька тушок спинкою догори або кілька частин тушок так, щоб вони не торкалися одна одної.

Для тушок або частин тушок масою більше ніж 2,5 кг замість ексикатора використовують поліетиленові пакети. До кожної тушки в ділянці шиї або до частини тушки прикріплюють металевий гачок чи дріт так, щоб вони витримували вагу зразка. Тушку або частину тушки поміщають у подвійний поліетиленовий пакет і закривають його отвір мотузкою чи іншим відповідним матеріалом біля гачка (дроту). Тушка/частина тушки повинна міститися повністю всередині пакета. Проби в поліетиленовому пакеті підвішують за допомогою гачка (дроту) до перекладини, у цьому разі між дном пакета і зразком має залишатися вільний простір.

Рідина, яка виділяється під час розморожування і накопичується на дні ексикатора чи поліетиленового пакета, не повинна контактувати з пробюю.

Г.3.5 Кожну одиницю спожиткового пакування з м'ясом птиці, відібрану відповідно до Г.3.2, очищують із зовнішнього боку від часток льоду, протирають фільтрувальним папером або паперовою серветкою і зважують відповідно до Г.3.4. Потім обережно відокремлюють паковальний матеріал. Тушки або частини тушки без пакування поміщають в ексикатор чи поліетиленовий пакет, як зазначено в Г.3.4. Відокремлений паковальний матеріал висушують на повітрі за кімнатної температури, зважують і записують результати зважування в грамах до першого десяткового знака.

Г.3.6 Проби, поміщені в ексикатор або поліетиленовий пакет, витримують за кімнатної температури до повного розморожування — до досягнення температури прилеглих до кісток шарів найтовщих м'язів не нижче ніж 4 °С і повної відсутності кристалів льоду в черевній порожнині та інших місцях тушок і частин тушок. Закінчення процесу розморожування визначають вимірюванням температури в товщі зразка — м'язи протикають ножом до кістки і в утворену порожнину вставляють термометр, а також візуальним огляданням і натисканням пальцями на зразок для перевіряння відсутності кристалів льоду. Розморожування тушки відбувається приблизно протягом 20 год, а частин тушок — від 12 год до 14 год.

Для прискорення розморожування можна періодично відкривати ексикатор (поліетиленовий пакет) і обережно відокремлювати шматки льоду від зразка. Якщо в черевну порожнину тушок вкладено комплект потруху і шиї, то через деякий час витримання їх виймають, розрізають пакування і залишають його вміст в ексикаторі поруч із тушкою, а пакування висушують на повітрі, зважують і записують результати зважування в грамах до першого десяткового знака.

Г.3.7 Після закінчення процесу розморожування проби виймають з ексикатора чи поліетиленового пакета (пакет попередньо протикають і зливають рідину, яка виділилася під час розморожування), обережно видаляють за допомогою фільтрувального паперу або паперової серветки вологу, що залишилася на поверхні й у черевній порожнині (у разі тушки), зважують і записують результати зважування в грамах до першого десяткового знака. Якщо в тушку було вкладено комплект потруху і шиї, то їх зважують разом з тушкою.

Г.4 Опрацювання результатів

Г.4.1 Масову частку вологи і м'ясного соку X_1 , %, що виділилися під час розморожування кожної тушки або кожної одиниці частини тушки, відібраних з доставленого до лабораторії транспортного пакування з груповим пакуванням, обчислюють за формулою:

$$X_1 = 100 \frac{M - m}{M}, \quad (\text{Г.1})$$

де M — маса проби до розморожування, г;

m — маса проби (з урахуванням вкладеного в тушку комплексу потруху) після розморожування, г.

Г.4.2 Масову частку вологи і м'ясного соку X_2 , %, що виділилися під час розморожування кожної тушки або кожної одиниці частини тушки у спожитковому пакуванні, обчислюють за формулою:

$$X_2 = 100 \frac{M - m - m_1}{M - m_1}, \quad (\text{Г.2})$$

де m_1 — маса висушеного паковального матеріалу (з урахуванням пакування вкладеного в тушку комплекту потруху), г.

Результати обчислень округлюють до першого десяткового знака. За остаточний результат беруть максимальне значення результатів визначень масової частки вологи та м'ясного соку, що виділилися під час розморожування окремих проб м'яса птиці, відібраних для аналізування відповідно до Г.3.2 (м'ясо птиці у транспортному пакуванні — результати по шести тушках або по десяти частинах тушок; м'ясо птиці у спожитковому пакуванні — результати по трьох тушках або по п'яти пакуваннях з частинами тушок).

ДОДАТОК Д
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Затв. наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 07.06.2002 № 28 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 21.06.2002 за № 524/6812

2 Ветеринарно-санітарні правила для суб'єктів господарювання (підприємств, цехів) з переробки птиці та виробництва яйцепродуктів. Затв. наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.2001 №70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.2001 за № 849/6040

3 Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2). Затв. наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 03.11.98 № 16 та зареєстрований у Міністерстві юстиції України 30.11.98 за № 761/3201 (Зі змінами, внесеними згідно з наказами Державного департаменту ветеринарної медицини № 87 від 18.11.2003 та № 107 від 27.09.2004)

4 Гігієнічні нормативи вмісту бактерій *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах та продовольчій сировині. Затв. наказом МОЗ України 11.08.2006 за № 558

5 МБТ № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів). Затв. Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89

6 ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді. Затв. наказом Міністерства охорони здоров'я України від 03.05.2006 за № 256

7 Ветеринарно-санітарні правила для боень, забійно-санітарних пунктів та подвірного забою тварин. Затв. наказом Держдепартаменту ветеринарної медицини, Мінагрополітики України 14.01.2004 № 4 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 28.01.2004 за № 121/8720

8 И 123-5/990-11–84 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичної дезінфекції на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості). Затв. наказом Мінм'ясомолпрому СРСР від 07.12.84

9 Правила перевезення тварин, птиці та інших вантажів, які підлягають державному ветеринарно-санітарному контролю. Затв. наказом Міністерства транспорту України 09.12.2001 за № 873 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 29.12.2002 за № 1032/7320

10 Постанова Кабінету Міністрів України від 14 червня 2002 року № 833 «Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень»

11 Р 50-056-96 Продукція фасована в пакуванні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту від 18.07.96 за № 300

12 Методичні вказівки «Організація контролю і методи виявлення бактерій *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах та продовольчій сировині». Затв. наказом МОЗ України 11.08.2006 № 559

13 МУ № 3049–84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки щодо визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва). Затв. Міністерством охорони здоров'я СРСР 29.06.84

14 МУ № 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки щодо виявлення та визначення афлатоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії). Затв. Міністерством охорони здоров'я СРСР 20.03.1986

15 Инструкция № 3202–85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція щодо проведення ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічної оцінки продуктів тваринництва). Затв. Міністерством сільського господарства СРСР 04.10.1985 № 115-6а, Міністерством охорони здоров'я СРСР 09.01.1985 № 3202–85

16 МВ 6.6.1-10.10.1.7.158–2008 Відбір проб, первинна обробка та визначення вмісту ⁹⁰Sr та ¹³⁷Cs в харчових продуктах. Методичні вказівки. Затв. Міністерством охорони здоров'я України від 11.08.2008 № 446

17 Порядок видачі ветеринарних документів. Затв. наказом Державного комітету ветеринарної медицини № 85 від 13.04.2009 та зареєстрований у Міністерстві юстиції України 16.06.2009 за № 519/16535

COMMISSION REGULATION (EC) No 543/2008 of 16 June 2008 laying down detailed rules for the application of Council Regulation (EC) No 1234/2007 as regards the marketing standards for poultrymeat (Регламент Комісії (ЄС) № 543/2008, який встановлює детальні правила стосовно впровадження Директиви (ЄС) № 1234/2007 щодо торговельних стандартів на м'ясо птиці)

Стандарт ЕЭК ООН Мясо индейки. Тушки и их части (2007)

Стандарт ЕЭК ООН Мясо уток. Тушки и их части (2010)

Стандарт ЕЭК ООН Мясо гусей. Тушки и их части (2011).

Код УКНД 67.120.10

Ключові слова: вгодваність, глибокозаморожене м'ясо птиці, заморожене м'ясо птиці, м'ясо птиці, охолоджене м'ясо птиці, патрана тушка, підморожене м'ясо птиці, потрух, птиця, тушка, частини тушки.
